Ref. 2653249

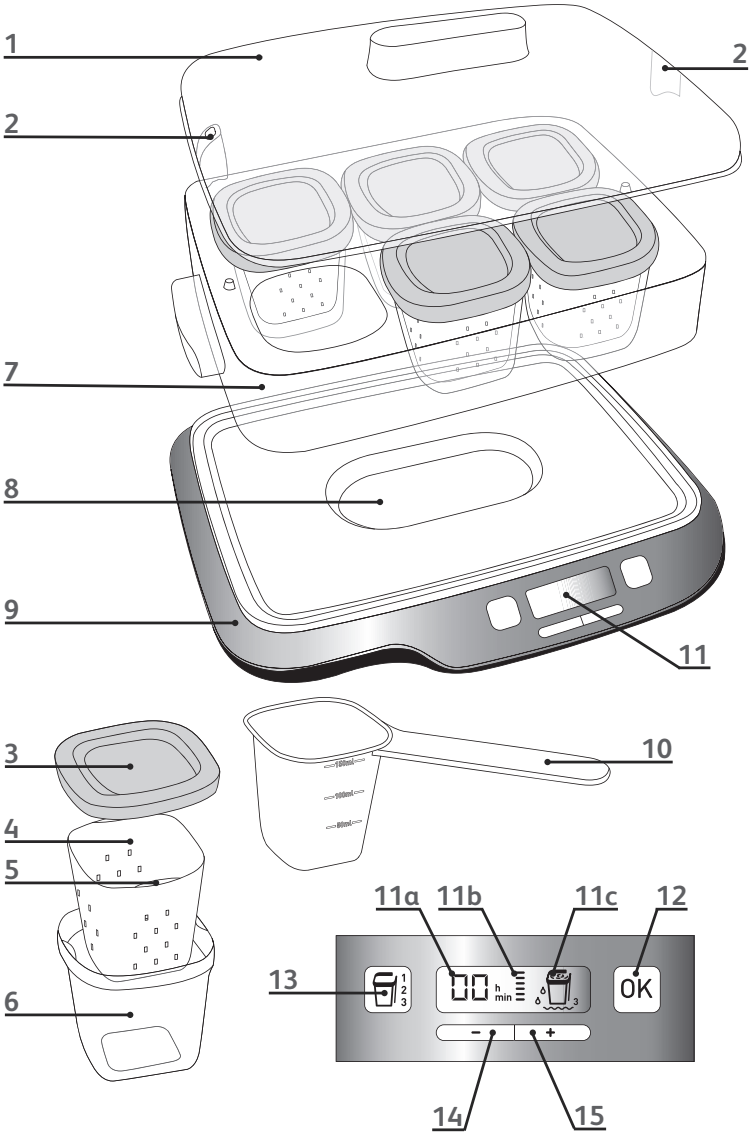
Tefal®

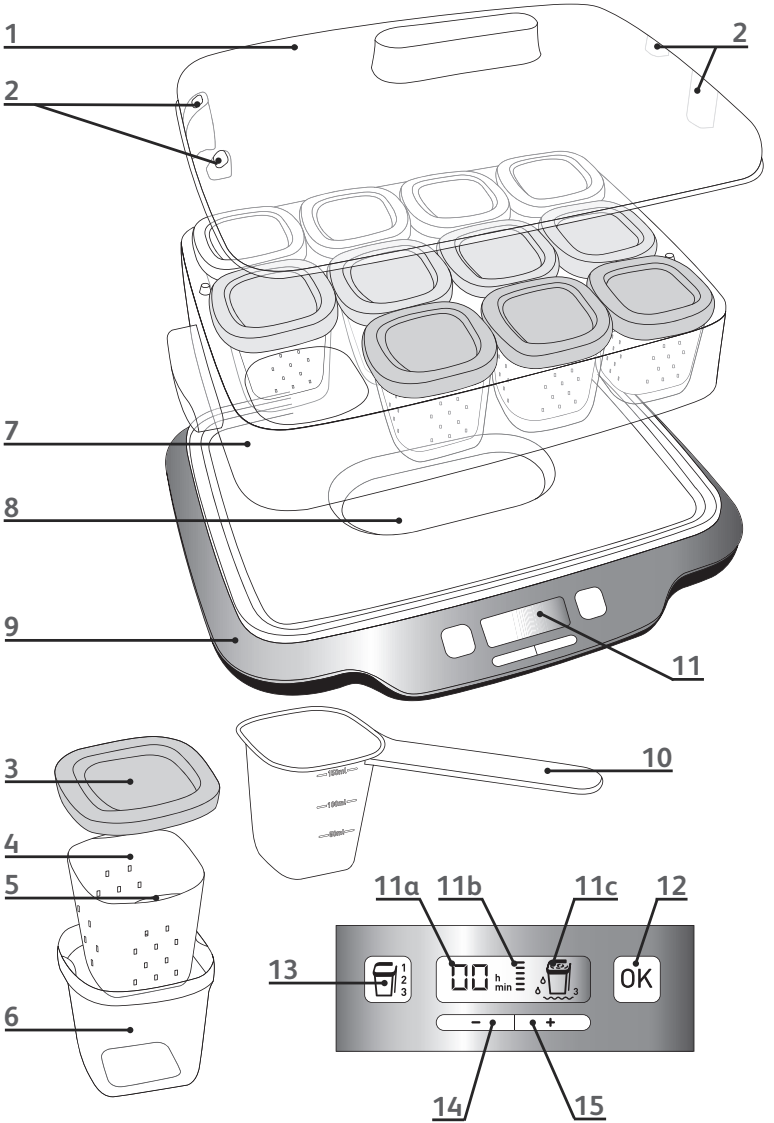
MULTI DELICES

EN

NL

www.tefal.com


1
2
2
7
8
9
11
3
4
5
6
10
11a
11b
11c
12
13
14
15
00
h
min
OK
-
+


1
2
2
7
8
9
11
3
4
5
6
10
11a
11b
11c
12
13
14
15
00
h
min
OK
-
+

SAFETY RECOMMENDATIONS

Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future use: any use that does not conform to the instructions will release Tefal from all responsibility.

- This appliance conforms to all relevant safety legislation, including low voltage directives, regulations on electro-magnetic compatibility and materials in contact with foodstuffs, and environmental legislation.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Check that the power voltage of your appliance corresponds to that of your mains installation. The warranty will be deemed void in the event of an electrical connection error.
- The appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufactuer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee:
  - In kitchen corners reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
  - On farms.
  - By hotel or motel clients, or on other residential premises.
  - In bed and breakfast accommodation and other similar environments.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it or when cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Should this be the case, contact a Tefal approved service centre (see after-sales list).
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as this will cause serious damage.
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the client should be performed by a Tefal approved service centre.
- Never place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not allow children to reach the power cord.
- Connect the appliance to a socket that has been grounded. If you wish to use an extension lead, check that the socket has an earthed conductor.
- The power cord should never be placed close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a heat source or on a sharp angle.
- Do not use your appliance if the power cord or the plug is damaged. To avoid all possible danger, have them replaced at a Tefal approved service centre (see list in the service booklet).
- For your own safety, only use Tefal accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- All appliances are subject to stringent quality control procedures. Practical tests are performed at random on appliances, which may explain any signs of use.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Description

1 Appliance lid
2 Steam outlet holes
3 Lids for glass pots
1 or 3 colours depending on the model
4 Yoghurt cheese filters
5 Strainer lip
6 Glass pots
7 Pot container
8 Water tank for milk desserts
9 Base
10 Ladle / Measuring cup

Control panel

11 LCD screen
- **a** Time remaining display
- **b** Cycle in progress displ
- **c** 1 yoghurt programme display or 2 fromage frais programme or 3 milk dessert programme display

12 "OK" button OK
13 Menu button
14 Set time - – key
15 Set time - + key

Recommendations

Before using for the first time

fig.1

- Remove all packaging, stickers or accessories from the inside and outside of the appliance **- fig.1**.

- Clean the pots, the lids, the drip pans, the support, the lid and the ladle with warm soapy water. You only need to wipe with a sponge to clean the inside of the pot – but make sure you don't use the abrasive side of the sponge as this might damage the appliance. Never use abrasive cleaning products. Never dip the body of the appliance in water.

During use

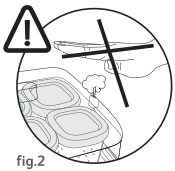


fig.2

⚠ • The lid has steam release holes. In order to avoid risk of burning yourself when the appliance is set to "dessert" mode, never place your hands over these holes **- fig.2**.

- Do not move the appliance during use, in particular, do not open the lid. Do not place the appliance in places where there are vibrations (e.g. on a refrigerator) or exposed to air currents. Respecting these recommendations will ensure the success of your preparations.

At the end of the cycle

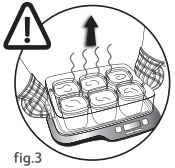


fig.3

⚠ • **After using the dessert function:**
To avoid all risks of burns, turn off the appliance and wait before opening the lid or moving the support. To move the support with the pots, use an ovenglove or a towel **- fig.3**. Do not remove or touch the pots with your bare hands at the end of cooking.

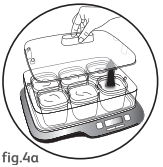


fig.4a

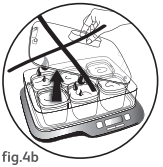


fig.4b

- At the end of cooking, condensation may form on the lid. If this happens, remove the lid horizontally and place it in the sink to prevent water from dripping into your preparations **- fig.4a-b**.
- Never put the glass pots in the freezer. Never put them in a micro-wave. Never use a blowtorch.
- Never pour any very hot liquids into the glass pots.
- When the base has cooled down you can remove any remaining water with a sponge.

To ensure success for all your preparations here are a few rules to follow.

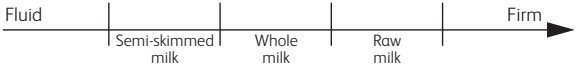
yoghurts (programme 1) and fromages frais (programme 2)

Low heat and long fermentation, that's the secret!
The mixture is transformed into yogurt or fromage frais by being incubated at the right temperature for a certain period.

Choice of ingredients

Milk

What milk should you use?
All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yoghurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:



Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurised milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yoghurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yoghurts. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yoghurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yoghurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yoghurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

The ferment

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

a) For yoghurts
This is made either from:

- One shop-bought **natural yoghurt** with the longest expiry date possible; your yoghurt will therefore contain more active ferment for a firmer yoghurt.

- From a **freeze-dried ferment.** In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

- From one of your **recently prepared yoghurts** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yoghurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shopbought yoghurt or freeze-dried ferment.

b) For other cheese preparations: fromage frais and petits Délices
- Starter: always use fromage frais to start the process.
- Rennet: to make cheese preparations, you need to add a few drops of rennet (available from the pharmacy or specialist health food shops).

Tip: you can replace the rennet with one soup spoon of lemon juice.

When to sweeten?

For yoghurts and your fromage frais:
You can sweeten your yoghurts either when eating them or before preparing them; this can be done by adding sugar to the milk at the same time as the ferments and mixing well with a fork until it melts.

Preparing the yoghurts

Preparing the mixture

fig.5

- You need preferably full-cream milk and a ferment (ref choice of ingredients).
- If you have chosen a yoghurt as a ferment: To obtain a good mixture, delicately beat the yoghurt using a fork or whisk with a bit of milk to transform the mixture into a smooth paste. Then add the rest of the milk, while continuing to mix.
- Share the preparation among pots using the ladle supplied with the appliance **- fig.5.**

For 6 pots: 750 ml of milk, ferment of your choice.
For 12 pots: 1.5 L of milk, ferment of your choice.

Number of pots	Quantity of milk	Ferment
6	750 ml	1 pot of yoghurt or 1 sachet of freeze-dried ferments
12	1.5 l	1 pot of yoghurt or 1 sachet of freeze-dried ferments

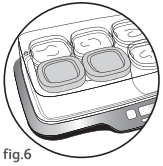


fig.6

Please note:
If you don't want to use all the pots every time you must block the unused holes with an empty pot for the 6 pot version or the pot lids - fig.6 for the 12 pot version.
This will not affect the yoghurt fermentation time.

Start the appliance

⚠ • Do not put water in the base **- fig.7.**

⚠ • Place the support on the base of the appliance **- fig.8.** The pots must be suspended **- fig.9.**

• Suspend the filled pots without their lids in the spaces of the support **- fig.10.**

• Close the lid over the product **- fig.11.**

• Plug in the appliance.

• Press once on [OK] to select the "yoghurt 1" program 1.

• Adjust the time using the + and – keys.

• Confirm using the [OK] key.

• The cycle starts **- fig.12.**

• At any time, you can interrupt the cooking process and return to the program selection by pressing continuously on [OK].

fig.7

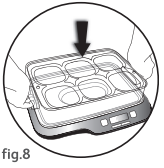


fig.8

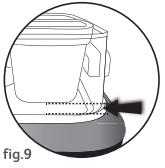


fig.9

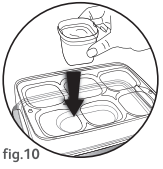


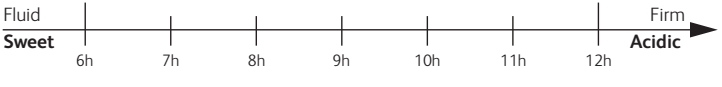
fig.10

fig.11

fig.12

Fermentation time

• Your yoghurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



End of cycle and cooling

fig.13

- A beep indicates the end of cycle. Press OK to stop the beeping. Holding down the key will allow you to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or – key and confirming with the OK key.
- At the end of the cycle, put the lids on to the pots **- fig.13** and place the yoghurts in the refrigerator for at least 4 hours so that they are nice and firm.

Preservation

- Plain yoghurts may be kept in the fridge for up to 7 days maximum. The other types of yoghurts need to be eaten more quickly.

Making fromages frais or petits Délices

Preparing the mixture

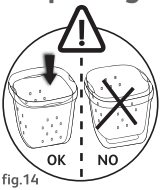


fig.14

This base mixture can be used for the two types of cheese preparations.

- You need preferably full-cream milk and some chilled fromage frais.
- To get a good mixture, gently beat the fromage frais using a fork or a whisk with a little milk in order to turn it into a very smooth paste. Then add the rest of the milk, whilst continuing to mix.

fig.15

- Add the rennet or the lemon juice.
- Place the strainers in the pots and check that they are resting on the bottom **- fig.14.**
- Fill the pots using the ladle provided **- fig.15,** do not fill them above the level of the lip on the strainer (you need to be able to lift it out to strain the preparation).

For 6 pots: 750 ml of milk, 100 g of chilled fromage frais, 4 drops of rennet or a soup spoon of lemon juice.
For 12 pots: 1.5 L of milk, 100 g of chilled fromage frais, 6 drops of rennet or a soup spoon of lemon juice.

Number of pots	Quantity of milk	Quantity of chilled fromage frais	Rennet or lemon juice	
6	750 ml	100 g	4 drops	1 soup spoon
12	1.5 l	100 g	6 drops	1 soup spoon

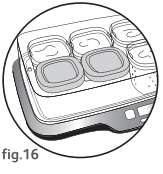


fig.16

Please note:
If you don't want to use all the pots every time, you must block the unused holes with an empty pot for the 6 pot version or the pot lids - fig.16 for the 12 pot version.
This will not affect the fromage frais fermentation time.

Start the appliance

⚠ • Do not put water in the base **- fig.7.**

⚠ • Place the support on the base of the appliance **- fig.8.** The pots must be suspended **- fig.17.**

- Suspend the filled pots without their lids in the spaces of the support **- fig.18.**
- Close the lid over the product **- fig.19.**
- Plug in the appliance.
- Press once on to select the "fromage frais" program 2.
- Confirm the programme using the OK key.
- Adjust the time using the + and – keys.
- Confirm using the OK key.
- The cycle starts **- fig.20.**
- At any time, you can interrupt the cooking process and return to the program selection by pressing continuously on OK.

fig.7

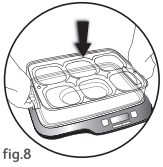


fig.8

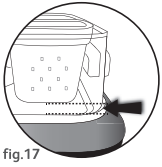


fig.17

fig.18

fig.19

fig.20

Fermentation time

- Depending on what you've made (fromages blancs or petits Délice) and the recipe chosen, the fermentation time will range from 12 to 24hours.

Final stage

- A beep indicates the end of cycle. Press OK to stop the beeping. Holding down the key will allow you to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or – key and confirming with the OK key.

Straining, storage and cooling

a) Fromage frais

- When the preparation process ends, lift the strainer by the lip, turn it through a quarter turn and replace it in the pot so that it is in the straining position - **fig.21-22**. Allow it to drain for 15 min. and remove the whey.*

- Replace the strainers in the pots, ensuring that they rest on the bottom, and put the lids on the pots - **fig.23**. Place the fromages frais in your refrigerator and leave them there for at least 4 hours in order for them to become nice and firm.

- Mix and smooth the preparation before tasting.

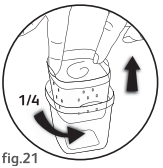


fig.21

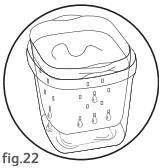
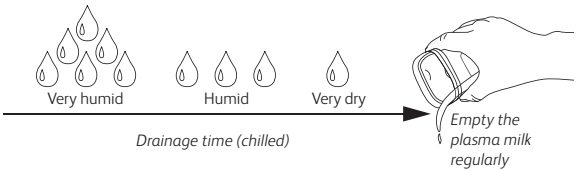


fig.22

fig.23



** When you prepare cheese products lactoserum (whey) is formed. This liquid, which you drain more or less to obtain a drier or less dry preparation, is not harmful to your health; rather, it contains a lot of minerals.*

b) Petits Délices

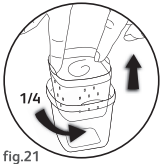


fig.21

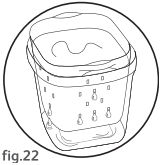


fig.22

- When the preparation process ends, lift the strainer by the lip, turn it through a quarter turn and replace it in the pot so that it is in the straining position **- fig.21-22**. Replace the lid and put the pots in the fridge.
- Allow the petits Délices to drain on average 12 hours in the refrigerator.
- The end result depends on the time you allow for draining (moist, semidry, dry). For a drier product, regularly empty out the whey that collects at the bottom of the pot. Put the strainer in the straining position.
- Tip the cheeses out into a bowl and blend with pouring cream.
- Distribute the mixture in clean pots and store in a cool place.
- For a firmer consistency allow more time for draining.

Preservation

- The cheese preparations should be kept chilled and should be eaten at the latest within seven days.

desserts (programme 3)

You will find several recipes for milk desserts in the recipe book supplied with the appliance.

Start the appliance

- Fill the base of the appliance with water up to the MAX level **- fig.24.**
- ⚠ • Place the support on the base of the appliance **- fig.25.** The pots must be suspended **- fig.9.**

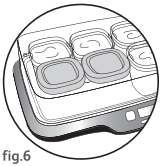


fig.6

Please note:
If you don't want to use all the pots every time, you must block the unused holes with an empty pot for the 6 pot version or the pot lids - fig.6 for the 12 pot version.
This will not affect the yoghurt fermentation time.

- Suspend the pots with the preparation without their lids on the support **- fig.10.**
- Close the lid over the product **- fig.11.**
- Plug in the appliance.
- Choose the "Milk dessert" programme 3 pressing the key.
- Confirm the programme using the key OK.
- Select the cooking time from the recipe using the buttons + and –.
- Confirm by pressing the button OK.
- The cycle starts **- fig.26.**
- At any time, you can interrupt the cooking process and return to the program selection by pressing continuously on OK.

Note :
During cooking you can adjust the time using the + and – keys.
The new time is registered automatically after a few seconds.

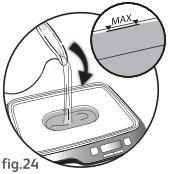


fig.24

fig.25

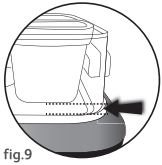


fig.9

fig.10

fig.11

fig.26

End of cycle and cooling

- A beep indicates the end of the cycle. Press OK to stop the beeping. Holding down the key will allow you to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or – key and confirming with the key OK.

- Do not put the hot preparation in the refrigerator. Follow the recipe for instructions on how to preserve the preparation.

Conservation

- The milk desserts must be kept chilled and once they have been made they must be eaten quickly.

Important:
Many milk dessert recipes are prepared with eggs. To avoid any risks, you should always use fresh eggs in your recipes.

Maintenance

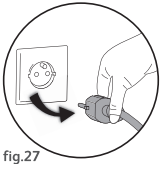


fig.27

- Always unplug the appliance before cleaning it **- fig.27.**

- Never place or submerge the appliance body in water. Clean with a wet cloth and hot soapy water. Rinse carefully and dry.

fig.28

- Clean the pots, lids, strainers and ladle with warm soapy water or in the dishwasher **- fig.28.**

- The tray and the lid of the appliance can be cleaned with warm soapy water.

- To clean the inside of the pot, a simple wipe with a sponge will suffice – do not use the abrasive side of the sponge as this will damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never place or submerge the appliance body in water.

- To descale the base of your appliance, fill the base to the MAX level with white vinegar. Leave to stand for one hour then rinse the base using tap water.

Questions/answers

• **What milk do you recommend I use to get my yoghurts just right?**
To get your yoghurt right every time, we recommend you use full-cream UHT milk.

• **If I only have semi-skimmed milk, can I still use it?**
Yes, you can use semi-skilled milk, but your yoghurts will be more liquid. To make them firmer, you can add the equivalent of a pot of powdered full-cream milk to your preparation.

• **What ferment should I use?**
As a ferment, you can either use a yoghurt that you can buy in the shops or that you have made yourself or a freeze-dried ferment.

• **Do I have to put the yoghurts in the fridge directly after the end of the heating cycle?**
No you don't have to. If you program the cycle to run over night, you can wait until the next morning before putting them in the fridge. You don't need to be there when the cycle stops.

• **Sometimes there is condensation on the lid, what should I do about this?**
This is normal. At the end of the program and if there is a lot of condensation from the steam, lift up the lid, without tilting it and put it in the sink. This will avoid you getting water droplets in your yoghurts.

• **Do I have to use all the pots?**
No. If you don't want to use all the pots, then just block the spaces which are not being used with an empty pot for the 6 pot version or the pot lids for the 12 pot version.

• **Do I add the sugar before or afterwards?**
You can put sugar in your yoghurts during the preparation phase at the same time as the ferments. Also, before tasting you can add sugar, honey, vanilla flavour sugar or syrup…

• A little tip for getting your yoghurts just right…

If you want to make yoghurts that are firm and consistent, then make sure all the ingredients you use are at room temperature.

• I love fruit yoghurts. Can I add fresh fruit?

The acidity that you get in raw fruits can make your yoghurts go off, that's why we recommend that you add fruit in jam, purée or stewed form. However, you can add fresh fruit just before tasting.

• Can I make 2 flavours/recipes in the same cycle?

It is possible to do several recipes at the same time as long as you use the same program and the same cooking times.

• How do I get a firmer yoghurt?

How firm your yoghurts are will depend on 3 criteria: the type of milk you use, the fermentation time and the ferment. If you want a really firm yoghurt, we recommend you use powdered full-cream milk. Use a yoghurt from a shop which has the latest sell-by date possible as a ferment. The longer you allow your yoghurts to ferment the firmer they will be.

• Do I have to use cow's milk in my preparations?

It is possible to use other animal milks (goat, ewe) or plant (soya). This will, though, result in more fluid preparations than if you were to use full-cream dairy milk.

• How long do my home-made yoghurts keep for?

Your yoghurts and fromage frais will keep for a maximum of 7 days in the fridge. Milk desserts should be eaten very quickly after they have been made.

• Can I get hold of extra pots?

You can get extra pots in sets of 6 by phoning Customer Service on 1800 083 325 (Australia) or 0800 700 711 (New Zealand).

Troubleshooting

Unsatisfactory results

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yoghurt/cheese preparations that are too liquid.	• Using semi-skimmed milk without powdered milk added (because milk used on its own is not rich enough in proteins).	• Add one pot of yoghurt made with powdered milk (two with skimmed milk) or use whole milk.
	• Movement, impacts or vibrations in the appliance during fermentation.	• Do not move the appliance while in operation. • Do not place on a refrigerator.
	• The ferment is no longer active.	• Change the ferment or brand of chilled yoghurt/fromage frais. • Check the use-by-date of your ferment or your chilled yoghurt/fromage frais.
	• Use a shop bought, chilled fromage frais or a petit suisse, which is thermised. They therefore only contain very little active ferment.	• Use 1 pot of chilled fromage frais as ferment.
	• The appliance was opened during the cycle.	• Do not remove the pots or open the appliance before the end of the cycle (approximately eight hours). • Keep the appliance away from air currents during use.
	• Fermentation time too short.	• Increase the fermentation time using a timer.
	• Fruit added to yoghurt.	• Consider cooking the fruits, or use compotes or jams (at room temperature). Raw fruits release acidic elements which prevents the yoghurt from forming correctly.
Yoghurts/cheese preparations that are too liquid.	• The pots haven't been washed/rinsed correctly (handwash or in the dishwasher).	• Before pouring the preparation into the pots, check that there is no trace of washing up liquid, cleaning products or dirt inside the pots.
Yoghurts too acidic.	• Fermentation time too long.	• Make sure you reduce the fermentation time for the next time.
A translucent liquid (called serum) formed on the surface or on the sides of the yoghurt at the end of fermentation.	• Too much fermentation.	• Reduce the fermentation time and/or add powdered milk.
My cheese preparation is too bitter or has a strong taste of lemon.	• Excess rennet or lemon juice.	• Readjust the quantity of rennet or lemon juice that you add so as to keep the preparation firm but also obtain a better taste.

Operating problems

EN

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
The appliance is not working.	• Connection.	• First check the appliance connection.
The appliance is properly connected but does not work.	• Technical problem.	• Contact your dealer or a SEB approved service centre.
My middle preparations have gone wrong.	• You have put the support for the pots the wrong way round.	• Put the support in place for suspending the pots.
I am making milk desserts (prog 3). The appliance started and suddenly the indicator started flashing and the appliance starting beeping intermittently.	• There is no water in the base of the appliance.	• Stop the appliance and add water to the base as indicated in the instructions. Wait 2 or 3 minutes and start the process again.
The appliance stopped after beeping during the cycle.	• There is no more water in the base of the appliance.	• Open the product carefully covering your fingers with a towel or use oven gloves and add water.
A lot of steam is coming from the appliance.	• The pot support or the appliance lid is not positioned properly.	• Properly position the pot support or lid.
The preparations do not turn out well.	• Incorrect programme chosen.	• Check that the right programme was used according to the type of preparation desired.
I used the wrong programme.		• Hold down the OK key to return to the initial menu.

Do you need any extra sets of pots?
Please phone Customer Service on 1800 083 325 (Australia) or 0800 700 711 (New Zealand).

Veiligheidsvoorschriften

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze voor later gebruik: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat SEB van elke aansprakelijkheid.

- Dit apparaat voldoet voor uw veiligheid aan de toepasselijke normen en reglementeringen (Richtlijnen laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in contact komen met voedsel, milieu, …).
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij ze van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de spanning van uw apparaat overeenstemt met de spanning van uw elektrische installatie. **Elke verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen die niet onder de garantie vallen:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Haal de stekker uit het stopcontact zodra u het niet meer gebruikt en als u het gaat reinigen.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct functioneert of als het beschadigd is geraakt. Wendt u zich tot een erkend SEB servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in een oven plaatsen vanwege het risico op ernstige defecten.
- Alle werkzaamheden, anders dan het reinigen en het gebruikelijke onderhoud door de consument, moeten door een erkend SEB servicecentrum worden uitgevoerd.
- Leg het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het snoer nooit binnen handbereik van kinderen hangen.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact. Als u een verlengsnoer wenst te gebruiken, controleer dan of het stopcontact geaard is.
- Het snoer mag nooit in de buurt komen of in contact komen met de warme delen van uw apparaat noch in de buurt van een warmtebron of scherpe hoek worden geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Om ieder risico te voorkomen, dient u ze te laten vervangen door een erkend SEB servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde SEB-accessoires en -onderdelen.
- Alle apparaten worden aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Er zijn praktische gebruikstesten uitgevoerd op willekeurig gekozen apparaten, dit verklaart eventuele sporen van gebruik.

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever uw apparaat in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Beschrijving

1 Deksel van het apparaat
2 Stoomgaten
3 Deksels van de glazen potjes
1 of 3 kleuren, naar gelang model
4 Uitlekbakjes
5 Lipjes van de uitlekbakjes
6 Glazen potjes
7 Steun potjes
8 Waterreservoir voor melkdesserts
9 Basis
10 Maatschep

Bedieningspaneel

11 LCD-display
- **a** Weergave resterende tijd
- **b** Weergave actieve cyclus
- **c** Weergave van het programma yoghurt [1] of het programma kwark [2]
  of het programma melkdesserts [3]

12 Knop "OK" [OK]
13 "menu" toets
14 Tijdsregeling - toets –
15 Tijdsregeling - toets +

Aanbevelingen

Voor het eerste gebruik

fig.1

- Verwijder het verpakkingsmateriaal, stickers of verschillende accessoires zowel aan de binnen- als de buitenkant van het apparaat **- fig.1**.
- Maak de potjes, de deksels, de uitlekbakjes, de steun, de deksel en de maatschep schoon met warm water en zeep. De binnenkant van de kuip kunt u simpelweg reinigen met een sponsje – let op dat u niet de schuurkant gebruikt, deze beschadigt het apparaat. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Dompel het apparaat nooit onder in water.

Tijdens het gebruik

fig.2

⚠ • De deksel bevat gaatjes voor de stoomuitlaat. Om alle risico's op brandwonden tijdens de stand "dessert" te voorkomen, moet u uw handen niet boven deze gaatjes houden. **- fig.2**.

- Verplaats het apparaat niet als het in werking is en open absoluut het deksel niet. Plaats het apparaat niet op plekken die onderworpen zijn aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast), of waar veel tocht is. Door deze aanbevelingen in acht te nemen, kunnen uw bereidingen een succes worden.

Einde van de cyclus

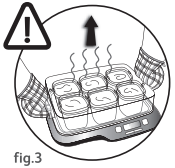


fig.3

⚠ • **Na het gebruik van de dessertfunctie:**
Om elk risico op brandwonden te vermijden, schakelt u het apparaat uit en wacht u even voordat u het deksel opent en de steun verplaatst. Om de steun met de potjes te verplaatsen, gebruikt u een keukenhandschoen of een doek **- fig.3**. De potjes niet met de blote hand weghalen of aanraken aan het einde van stoomcyclus.

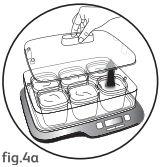


fig.4a

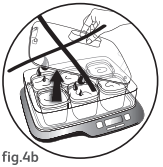


fig.4b

- Op het einde van de bereidingstijd kan zich condens vormen op het deksel. Indien dit het geval is, verwijdert u het deksel horizontaal en plaatst u het omgekeerd in de gootsteen. Zo vermijdt u dat het water in uw bereidingen terechtkomt **- fig.4a-b**.
- Plaats de glazen potjes nooit in de koelkast, vriezer of magnetron. Gebruik geen brander.
- Giet geen zeer warme vloeistof in de glazen bakjes.
- Nadat de onderkant weer afgekoeld is, kunt u het overtollige water verwijderen met behulp van een spons.

Hier volgen enkele richtlijnen om van uw bereidingen altijd een succes te maken.

Yoghurt (programma 1) en kwark (programma 2)

Het geheim is een zachte warmte en lange fermentatie!
Door langdurig op een geschikte temperatuur en gedurende een bepaalde tijd de bereiding te verwarmen en te steriliseren, wordt de bereiding omgezet in yoghurt of in kwark.

NL

Keuze van de ingrediënten

Melk

Welke melk gebruiken?
Al onze recepten (tenzij anders vermeld) zijn op basis van koemelk. U kunt tevens plantaardige melk gebruiken, zoals bijvoorbeeld sojamelk, schapen- of geitenmelk. De stevigheid van de yoghurt zal echter verschillen naargelang de gebruikte melk. Van "rauwe melk" tot houdbare melk, de hieronder beschreven soorten melk zijn allemaal geschikt voor uw apparaat:

Kies bij voorkeur voor volle UHT melk met lange houdbaarheid. Zowel rauwe melk (vers) als gepasteuriseerde melk moeten worden gekookt en de vellen dienen te worden verwijderd.

- **gesteriliseerde melk met lange houdbaarheid:** deze volle UHT melk stelt u in staat om de stevigste yoghurt te bereiden.
  Als u halfvolle melk gebruikt, krijgt u minder stevige yoghurt. Het is echter wel mogelijk om halfvolle melk te gebruiken als u 1 tot 2 potjes poedermelk toevoegt.

- **gepasteuriseerde melk:** Deze melk produceert een romigere yoghurt met een klein velletje op de bovenkant.

- **rauwe melk (hoevemelk):** u moet deze melk zeker laten koken. Het is zelfs aangeraden om deze melk langer dan gebruikelijk te laten koken. Het is in feite zelfs gevaarlijk om deze melk te gebruiken zonder ze te koken. Vervolgens laat u de melk afkoelen voordat u ze in uw apparaat gaat gebruiken. Het wordt afgeraden om yoghurt op basis van rauwe melk opnieuw te gebruiken om yoghurt te maken.

- **poedermelk:** met poedermelk krijgt u zeer smeuïge yoghurt. Volg de fabrikantvoorschriften vermeld op de doos.

Het fermenteren

Als u de melk hebt laten opwarmen, wacht dan tot deze terug op kamertemperatuur is voordat u de gist/het ferment toevoegt.

Bij een te grote warmte kunnen de eigenschappen van het ferment/de gist verloren gaan.

a) Voor yoghurt
Kunt u kiezen tussen:

- op basis van **1 potje natuuryoghurt** uit de winkel met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum; uw yoghurt zal dan de meest actieve fermenten bevatten om een stevigere yoghurt te bereiden.

- op basis van **gevriesdroogde gist.** Neem in dit geval de aanbevolen activatietijd in acht zoals vermeld op de gebruiksaanwijzing. U vindt dit soort gist terug in supermarkten, bij apothekers en in bepaalde natuurvoeding- en reformwinkels.

- op basis van **een yoghurt die u zelf hebt gemaakt** – dit moet een natuuryoghurt zijn en recent gemaakt. Dit wordt ook wel overenting genoemd. Na meer dan 5 overentingen wordt de gebruikte yoghurt armer aan actieve fermenten en loopt u het risico om een minder stevig resultaat te krijgen. Op dat moment is het dus zaak om opnieuw een in de handel verkrijgbare yoghurt of gevriesdroogde gist te kopen.

b) Voor de andere kaasbereidingen: kwark en petits Délices (romige kwark)

- Fermentatie: gebruik alleen verse kwark om uw bereiding te bereiden.
- Stremsel: om kaasbereidingen te maken, moet u enkele druppels stremsel toevoegen (deze zijn beschikbaar in de apotheek of gespecialiseerde natuurvoedingszaken).

Trucje: u kunt het stremsel vervangen met 1 eetlepel citroensap.

Wanneer suiker toevoegen?

Voor uw yoghurt- en kaasbereidingen:
U kunt uw yoghurtbereidingen zowel bij het proeven als voor de bereiding zoeten; door de suiker aan de melk toe te voegen tegelijkertijd met de fermenten/gist en deze goed te mengen met een vork tot de suiker oplost.

Bereiding van yoghurt

Het mengsel voorbereiden

fig.5

- U heeft volle melk of ferment nodig (ingrediëntkeuze).
- Als u yoghurt hebt gekozen als ferment: om een goed mengsel te krijgen, klopt u de yoghurt zachtjes los met een vork of een garde en voegt u wat melk toe om een glad kaasmengsel te krijgen. Voeg vervolgens de rest van de melk toe en blijf goed mengen.
- Verdeel de bereiding over de potjes met de bij het apparaat meegeleverde maatschep **- fig.5.**

Voor 6 potjes: 750 ml melk of ferment, uw keuze.
Voor 12 potjes: 1,5 L melk of ferment, uw keuze.

Aantal bakjes	Hoeveelheid melk	Ferment
6	750 ml	1 bakje yoghurt of 1 zakje oplosbare ferment
12	1,5 l	1 bakje yoghurt of 1 zakje oplosbare ferment

fig.6

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes – fig. 6. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

Inschakelen van het apparaat

⚠ • Giet geen water in de kuip **- fig.7.**

⚠ • Plaats de steun op de basis van het apparaat **- fig.8.** De potjes moeten opgehangen zijn **- fig.9.**

- Hang de gevulde potjes zonder deksel op aan de ophangsteunen **- fig.10.**
- Sluit het apparaat af met het deksel **- fig.11.**
- Schakel het apparaat in.
- Druk één keer op OK om het programma "yoghurt 1" te selecteren.
- De tijd bijstellen met de toetsen + en –.
- Bevestigen met de toets OK.
- De cyclus begint **- fig.12.**
- Als u iets langer op OK drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

fig.7

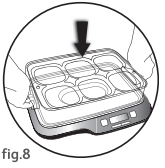


fig.8

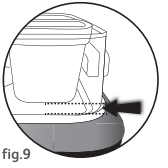


fig.9

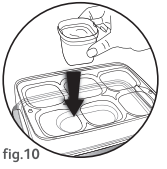


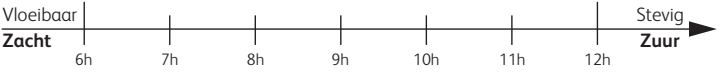
fig.10

fig.11

fig.12

Fermentatietijd

- Uw yoghurt heeft een fermenteertijd van 6 tot 12 uur nodig, afhankelijk van de basisingrediënten en het gewenste resultaat.



Einde van de cyclus en afkoelen

fig.13

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK te drukken.

- Aan het eind van de bereiding plaats u de deksels op de potjes **- fig.13** en plaatst u de yoghurtpotjes minimaal 4 uur in de koelkast zodat ze goed stevig worden.

NL

Bewaren

- De houdbaarheidstijd van de natuurlijke yoghurt in de koelkast is maximaal 7 dagen. Andere types yoghurt moeten sneller geconsumeerd worden.

Bereiding van kwark of petits Délices (romige kwark)

Het mengsel voorbereiden

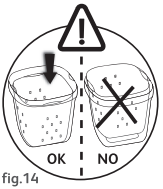


fig.14

Dit basismengsel geldt voor de 2 types van kaasbereidingen.

- U heeft volle melk of verse kwark nodig.
- Om een goed mengsel te verkrijgen klopt u de kwark zachtjes met behulp van een vork of lepel met een beetje melk zodat u een mooie gladde massa verkrijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe, stop tussendoor niet met mengen.

fig.15

- Voeg het stremsel of de citroensap toe.
- Zet de uitlekbakjes in de glazen potjes en zorg ervoor dat ze goed naar beneden gedrukt zijn **- fig.14.**
- Vul de glazen potjes met behulp van de maatbeker die bij het apparaat geleverd is **- fig.15**, laat de lipjes vrij zodat u de uitlekbakjes eruit kunt halen.

Voor 6 potjes: 750 ml melk, 100 gr verse kwark, 4 druppels stremsel of een eetlepel citroensap.
Voor 12 potjes: 1,5 L melk, 100 gr verse kwark, 6 druppels stremsel of een eetlepel citroen.

Aantal bakjes	Hoeveelheid melk	Hoeveelheid verse kwark	Stremsel OF citroensap	
6	750 ml	100 g	4 druppels	1 eetlepel
12	1,5 l	100 g	6 druppels	1 eetlepel

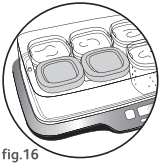


fig.16

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes - fig.16. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

Inschakelen van het apparaat

⚠ • Giet geen water in de kuip **- fig.7.**

⚠ • Plaats de steun op de basis van het apparaat **- fig.8.** De potjes moeten opgehangen zijn **- fig.17.**

NL

- Hang de gevulde potjes zonder deksel op aan de ophangsteunen **- fig.18.**
- Sluit het apparaat af met het deksel **- fig.19.**
- Schakel het apparaat in.
- Druk één keer op om het programma "kwark" ² te selecteren.
- Bevestig het programma met de toets OK.
- De tijd bijstellen met de toetsen + en –.
- Bevestigen met de toets OK.
- De cyclus begint **- fig.20.**
- Als u iets langer op OK drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

fig.7

fig.8

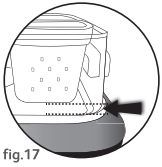


fig.17

fig.18

fig.19

fig.20

Fermentatietijd

- Afhankelijk van wat u heeft gemaakt (kwark of petits Délices) en het gekozen recept, zal de fermentatietijd variëren van 12 tot 24 uur.

Einde van de bereiding

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK. te drukken.

Uitlekken, opbergen en koelen van de bereidingen

a) Kwark

• Haal, aan het eind van de bereiding, het uitlekbakje omhoog m.b.v. de lipjes, en draai het 90° in het glazen bakje zodat hij in de uitlekpositie staat **- fig.21-22**. Laat het 15 minuten uitlekken en verwijder vervolgens de melkwei*.

• Zet de uitlekbakjes weer goed omlaag in de glazen potjes en plaats het deksel erop **- fig.23.** Zet de kwark minimaal 4 uur in de koelkast zodat ze goed gevormd zijn.

• Roer de kwark goed door voordat u het opdient.

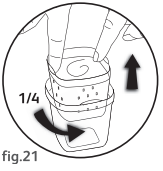


fig.21

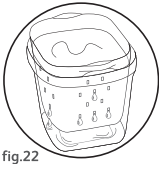
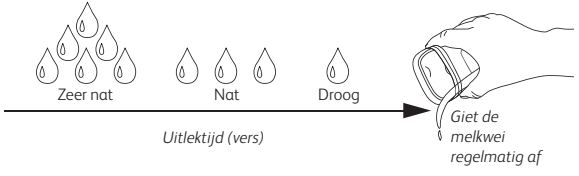


fig.22

fig.23



** Wanneer u kaasproducten bereidt, wordt de vloeistof lactoserum (melkwei) gevormd. Deze vloeistof die u meer of minder afgiet naargelang u een meer of minder droge bereiding wenst, is niet schadelijk voor uw gezondheid. Ze bevat zelfs veel mineralen.*

b) Petits délices (romige kwark)

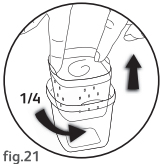


fig.21

- Aan het eind van de bereiding haalt u de uitlekbakjes eruit m.b.v. de lipjes, draai het vervolgens 90° in het glazen potje zodat het uit kan lekken - **fig.21-22**. Plaats de deksel weer en zet de glazen potjes in de koelkast.

- Laat de petits Délices (romige kwark) gemiddeld 12 uur in de koelkast uitdruipen.

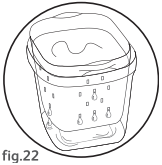


fig.22

- De uitlektijd is afhankelijk van het gewenste resultaat (vochtig, halfdroog of droog). Voor een droger resultaat dient u het vocht dat zich op de bodem van het glazen potje vormt, regelmatig te verwijderen. Zet het vervolgens weer in de uitlekpositie.
- Doe de kaas in een slakom en meng met een vloeibare room
- Herverdeel het mengsel in de vooraf schoongemaakte potjes en bewaar het op een koele plek.
- Als u een stevige substantie wilt hebben, verleng het uitlekproces dan iets.

Bewaren

- De kaasbereidingen worden koel bewaard en moeten uiterlijk binnen 7 dagen worden geconsumeerd.

Melkdesserts (programma 3)

In het bij het apparaat meegeleverde receptenboekje vindt u verschillende melkdesserts.

Inschakelen van het apparaat

- Vul de basis van het apparaat met water tot aan de markering MAX. **- fig.24.**
- ⚠ • Plaats de steun op het apparaat **- fig.25.** De potjes moeten opgehangen worden **- fig.9.**

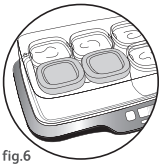


fig.6

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes - fig.6. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

- Hang de potjes op de steun op, mét de bereiding maar zonder de deksels **- fig.10.**
- Sluit het product opnieuw af met het deksel **- fig.11.**
- Schakel het apparaat in.
- Kies het programma "Melkdesserts" 3 door op de toets [⏻] te drukken.
- Bevestig het programma met de toets [OK].
- Selecteer de bereidingstijd van het recept met de knoppen + en –.
- Bevestig met de knop [OK].
- De cyclus begint **- fig.26.**
- Als u iets langer op [OK] drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

Opmerking:
Tijdens het koken, kunt u de tijd aanpassen met de + en –. Na een paar seconden wordt de nieuwe tijd automatisch geregistreerd.

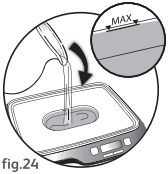


fig.24

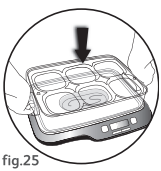


fig.25

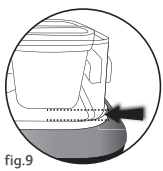


fig.9

fig.10

fig.11

fig.26

Einde van de cyclus en afkoelen

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK te drukken.

- De warme bereiding niet in de koelkast plaatsen. Raadpleeg het recept voor informatie over de bewaartijd van de bereiding.

Bewaring

- De melkdesserts moeten koel worden bewaard en moeten zo snel mogelijk na de bereiding worden geconsumeerd.

Belangrijk:
Vele melkdesserts worden bereid met eieren. Om elk risico te vermijden, dient u verse eieren te gebruiken voor deze recepten.

Entretien

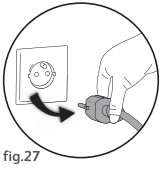


fig.27

- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact **- fig.27.**

- De behuizing van het apparaat nooit in water dompelen. Reinigen met een vochtige doek en een warm sopje. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

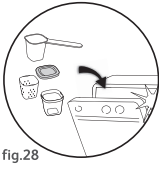


fig.28

- Maak de glazen potjes, de deksels, de uitlekbakjes en de maatbeker schoon met warm water en afwasmiddel of zet het in de vaatwasmachine **- fig.28.**

- Het onderstel en de deksel van het apparaat dienen schoongemaakt te worden met warm water en afwasmiddel.

- Om de binnenkant van de kuip te reinigen, volstaat het om deze met een spons af te nemen – gebruik hierbij niet de schuurkant aangezien dit het apparaat kan beschadigen. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De behuizing van het apparaat nooit in water dompelen.

- Om de binnenkant van de kuip te ontkalken, vult u de kuip tot aan het MAX niveau met witte azijn. Een uur laten inwerken en daarna omspoelen met schoon leidingwater.

Vragen/antwoorden

• **Welke melk raadt u aan om goede yoghurt te bereiden?**
Om goede yoghurt te bereiden raden wij aan volle UHT-melk te gebruiken.

• **Ik heb alleen maar halfvolle melk, kan ik deze ook gebruiken?**
Ja, u kunt halfvolle melk gebruiken, uw yoghurt wordt dan alleen vloeibaarder. Voor meer stevigheid kunt u het equivalent van een potje volle melk in poedervorm aan uw bereiding toevoegen.

• **Welk ferment moet ik gebruiken?**
Wat betreft ferment kunt u een commerciële yoghurt gebruiken, uw zelfgemaakt yoghurt of een oplosbare ferment gebruiken.

• **Moet ik de yoghurt in de koelkast zetten direct na het verwarmingsproces?**
Dat is niet verplicht. Als u de bereiding 's nachts uitvoert, kunt u wachten tot u opstaat en ze dan in de koelkast zetten. U hoeft niet aanwezig te zijn als het proces beëindigd is.

• **Er zit soms wat condens op het deksel, wat moet ik doen?**
Dat is normaal. Als er veel condens aanwezig is aan het eind van de bereiding, tilt u het deksel op zonder hem te hellen en plaatst u hem in de gootsteen. Zo voorkomt u dat er druppels water in uw yoghurt vallen.

• **Moet ik echt alle potjes vullen?**
Nee. Als u niet alle potjes wilt gebruiken, sluit u de niet-gebruikte ruimtes af met de deksels van de potjes.

• **Moet ik de suiker ervoor of erna toevoegen?**
U kunt de suiker tegelijkertijd met de ferment toevoegen. U kunt ook vóór consumptie suiker, honing, vanillesuiker of siroop toevoegen.

• Een tip voor het bereiden van yoghurt
Voor stevige en homogene yoghurt moeten alle toegevoegde ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

• Ik hou erg van yoghurt met fruit. Kan ik vers fruit toevoegen?
Het zuur van rauw fruit kan uw yoghurt doen schiften, daarom raden wij aan om fruit in de vorm van jam, puree of gekookt fruit toe te voegen. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.

• Kan ik 2 smaken/recepten tegelijkertijd maken?
Het is mogelijk om meerdere recepten tegelijkertijd te maken, u moet dan wel hetzelfde programma en dezelfde bereidingstijd gebruiken.

• Hoe krijg ik een stevigere yoghurt?
De stevigheid van uw yoghurt hangt af van 3 punten: type gebruikte melk, fermenteertijd en het ferment. Voor stevige yoghurt raden wij volle melk aan, of u kunt volle melk in poedervorm toevoegen. Gebruik commerciële yoghurt met een houdbaarheidsdatum die zo ver mogelijk verwijderd is bij wijze van ferment. Des te langer u het laat fermenteren, des te steviger uw yoghurt wordt.

• Moet ik mijn bereiding maken met koemelk?
Het is mogelijk om melk van een andere origine te gebruiken (geit, schaap) of plantaardig (soja). Deze leveren echter wel vloeibaardere bereidingen op dan volle koemelk.

• Hoelang kan ik mijn yoghurt thuis bewaren?
De houdbaarheidstijd van yoghurt en kwark in de koelkast is maximaal 7 dagen. Melkdesserts moeten erg snel na bereiding geconsumeerd worden.

• Kan ik extra potjes kopen?
U kunt een set van 6 extra potjes verkrijgen via de website **www.accessoires.home-and-cook.nl**

Problemen oplossen

Problemen met de resultaten

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Te vloeibare yoghurt/kaasbereidingen.	• Het gebruik van halfvolle melk zonder toevoeging van melkpoeder (alleen de gebruikte melk is niet zo rijk aan proteïnen).	• Voeg 1 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij magere melk) of gebruik volle melk.
	• Verplaatsing, schokken of trillingen van het apparaat tijdens de fermentatiecyclus.	• Het apparaat niet verplaatsen als het ingeschakeld is. • Het apparaat niet op een koelkast plaatsen.
	• Het ferment/de gist is niet langer actief.	• Verander van ferment/gist of probeer een ander merk yoghurt/verse kwark. • Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw ferment/gist of van de yoghurt/verse kwark.
	• Gebruik verse kwark uit de winkel die thermisch werd behandeld. Deze bevatten dus heel weinig actieve fermenten.	• Gebruik 1 pot verse kwark als ferment/gist.
	• Het apparaat is tijdens de cyclus geopend geweest.	• De potjes niet uit het apparaat halen en het apparaat niet openen voor het einde van de cyclus (ca. 8 uur). • Plaats het apparaat niet in luchtstromen als het aanstaat.
	• Te korte fermentatietijd.	• Verhoog de fermentatietijd met de tijdschakelaar.
	• Fruit toevoegen aan yoghurt.	• Vergeet niet om het fruit te koken, of bij voorkeur compotes of jam gebruiken (op kamertemperatuur). Het rauwe fruit geeft zure bestanddelen af die verhinderen dat de yoghurt zich goed kan vormen. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.
Te vloeibare yoghurt/kaasbereidingen.	• De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld (met de hand afwassen of in de vaatwasser).	• Voordat u uw bereiding in de potjes giet, controleren of er geen sporen van afwasmiddel, reinigingsproduct of vuilresten zijn aan de binnenkant van de potjes.
Te zure yoghurt.	• Te lange fermentatietijd.	• Verkort de fermenteertijd de volgende keer.
Er heeft zich een transparante vloeistof (serum genaamd) gevormd op het oppervlak of aan de kanten van de yoghurt na de fermentatie.	• Te hoge fermentatie.	• Verminder de fermentatietijd en/of poedermelk toevoegen.
Mijn bereiding is te zuur of smaakt te veel naar citroen.	• Teveel stremsel of citroensap.	• Pas de hoeveelheid stremsel of citroensap aan zodat de bereiding even stevig blijft maar u een betere smaak krijgt.

Problemen bij de werking

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	• Aansluiting.	• Controleer altijd eerst de aansluiting van het apparaat.
Het apparaat is goed aangesloten maar werkt niet.	• Technisch probleem.	• Wendt u tot uw verkoper of een erkend SEB servicecentrum.
De bereidingen in mijn middelste potjes zijn mislukt.	• U heeft de steun van de potjes verkeerd om erop gezet.	• Plaats de steun op de plek om de potjes op te hangen.
Melkdesserts bereiden (prog. 3). Het apparaat is ingeschakeld en het pictogram heeft geknipperd waarbij het apparaat een onderbroken piepgeluid maakt.	• Er is geen water (meer) in de basis van het apparaat.	• Schakel het apparaat uit en voeg water toe in de basis conform de gebruiksaanwijzing. Na 2 à 3 minuten wachten, kunt u weer verder gaan met de voorbereiding.
Het apparaat is uitgeschakeld nadat het een geluid liet horen tijdens de cyclus.	• Er is geen water meer in de basis van het apparaat.	• Neem met een (hand)doek of keukenhandschoen de handgrepen vast zodat u uw apparaat voorzichtig kunt openen en water toevoegen.
Er ontsnapt veel stoom uit het apparaat.	• De steun van de potjes of het deksel van het apparaat zitten niet op hun plaats.	• Plaats de steun of het deksel terug in de juiste positie.
De bereidingen lukken niet goed.	• Slechte programmakeuze.	• Controleer of u het correcte programma hebt gekozen volgens de gewenste bereidingen.
Ik heb het verkeerde programma gekozen.		• Houdt de toets OK ingedrukt om terug te keren naar het hoofdmenu.

Wilt u extra potjes kopen? Ga dan naar
www.accessoires.home-and-cook.nl

: www.tefal.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 37**	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

: www.tefal.com

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . .
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فروش / ختم بائع التجزئة